



Sandwich mit eckigem Ei

Zutaten:

6 Scheiben Toast
Butter, Zwiebeln
Bacon, Käse
Tomate, Salat
Sprossen
Petersilie
Chilli, Curry
Sauerrahm
Mayonnaise
Salz & Pfeffer



Zubereitung:

Zwei Pfannen erhitzen. In die erste Pfanne Butter schmelzen und Toastscheiben rösten. Dann wieder herausnehmen.

Den Salat putzen und einzelne Salatblätter im ganzen abzupfen. Tomaten in dünne Scheiben schneiden.

Den Bacon in der Pfanne schön knusprig braten. Wenn der Bacon fertig gebraten ist, auf einem Küchentuch abtropfen und erkalten lassen. Nebenher eine Schalotte oder Zwiebel in feine Würfelchen hacken und kurz in der Pfanne anschwitzen.

Für die zweite Pfanne, zwei Eier trennen. Das Eiweiß mit Salz würzen und gut durchquirlen. Butter in der zweiten Pfanne schmelzen und das Eiklar hinzugeben. Für das eckige Ei, die Pfanne schwenken. Das Eigelb darauf platzieren und zu einem Viereck zusammenklappen. Das Ei-Paket in der Pfanne noch etwas braten lassen. Dabei immer wieder wenden.

Für den Currydip einen Teelöffel Curry mit den Schalotten vermischen. Dann mit Sauerrahm in eine Schüssel geben, mit Chilli sowie Salz und Pfeffer abschmecken und gut durchrühren.

In folgender Reihe belegen: Toast, Currydip, Käse, Salat, Tomate, Toast, Currydip, eckiges Ei, Tomate, Petersilie, Sprossen, Bacon, Toast.

Anrichten und Fertig!



**FRANKEN
FERNSEHEN**